



LA GIARDINIERA **by Anna di CasaMatilda**

Ingredienti:

300 gr per verdura: fagiolini, cipolline, sedano, carote, cavolfiore e peperoni
150g di olio extra vergine di oliva
300g di aceto di vino Moscato Asi delle Langhe
400g di acqua
85g di zucchero
20g di sale fine
3 chiodi di garofano

Procedimento:

Prima di tutto far scaldare bene in pentola l'olio, l'aceto, lo zucchero, il sale e i chiodi di garofano.

Una volta tagliate tutte le verdure a dadi piuttosto grandi iniziamo a cuocere nel liquido caldo. La cottura dovrà essere di circa 10 minuti per ogni verdura partendo dalle carote, poi il sedano, il cavolfiore, le cipolline, i fagiolini. Per ultimo aggiungere i peperoni che dovranno cuocere non più di 5 minuti.

Per una corretta conservazione si consiglia di "invasettare" La Giardiniera ancora calda e proseguire con una leggera pastorizzazione in forno.

Lasciare raffreddare i barattoli a temperatura ambiente e fino a completa chiusura della capsula.

Questo piatto della tradizione Piemontese può essere consumato per accompagnare un aperitivo accanto a salumi e formaggi, come antipasto o contorno. Inoltre può essere un'ottima base dell'insalata russa.

Buon appetito!

CASAMATILDA

Borgata Pamparato, I/2 I2063 Dogliani
+39 338 4524202 - +39 333 4703534 - www.asidellelanghe.it